

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมหอกจอก

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ไพศาลี ตำบล วังข่อย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย อย่างหนึ่งที่เราคุ้นเคยกันดีเพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทานทำให้ได้รับความนิยม และมีผู้ให้ความสนใจบริโภค ผลิตภัณฑ์ขนมดอกจอกบ้านวังข่อยเป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ประจำอำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งทางด้านการตลาดมีความต้องการที่จะขยายตลาด เพื่อให้เป็นที่รู้จักแก่บุคคลทั่วไปมากขึ้น ดังนั้น การตลาดที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อ ขนมดอกจอกบ้านวังข่อย เพื่อทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคว่าต้องการผลิตภัณฑ์ขนมไทยอย่างไร จึงสรุปได้ว่า เพศ อายุ อาชีพ รายได้ การศึกษา เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อทัศนคติในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทย และอิทธิพลที่ส่งเสริมในการตัดสินใจซื้อขนมไทยที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง คือ ผู้บริโภคต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายทางด้านรสชาติ และความสะอาดถูกหลักอนามัย และเพื่อส่งเสริมการตลาดเพิ่มขึ้น คือ บรรจุน้ำตาล ความสะดวกสบายและน่าสนใจเพิ่มขึ้นด้วย ขนมดอกจอกของกลุ่มเป็นสินค้าที่ยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากนัก เนื่องจากกลุ่มทำขนมดอกจอกบ้านวังข่อยยังขาดความรู้ ความสามารถทางด้านการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการขาย อีกทั้งตลาดในการรองรับผลิตภัณฑ์ค่อนข้างจะมีน้อยเพราะไม่สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป จำเป็นจะต้องไปซื้อที่แหล่งผลิตและร้านค้าในอำเภอไพศาลีและอำเภอใกล้เคียงเท่านั้น ซึ่งทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่สามารถไปซื้อถึงแหล่งผลิตได้ เพราะไม่สะดวกในการเดินทางและการขนส่ง ขนมไทย (ขนมดอกจอก) หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึง

ความอ่อนช้อยของ ความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อ ทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็น ถึงความละเอียดอ่อนประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่ กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทย เป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะคำว่า "ขนม" เข้าใจว่ามาจากคำสองคำที่มาผสม กันคือ "ข้าวหนม" และ "ข้าวหนม" เข้าใจว่าเป็นข้าวผสมน้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า หวาน ข้าวหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้น ๆ ง่ายๆ ก็กลายเป็น ขนม กลุ่มทำขนมดอกจอกบ้านวังข่อย ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑ ตำบลวังข่อย อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ เดิมทีสมาชิกกลุ่มมีอาชีพทำนาเป็นอาชีพหลัก และมีอาชีพ เลี้ยงสัตว์เป็นอาชีพรอง อาชีพเสริม คือทำขนมไทย ซึ่งมีสมาชิกทั้งสิ้น ๙ คน ต่อมา พ.ศ. ๒๕๕๓ ศูนย์บริการ การการศึกษาณอกโรงเรียนอำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อฝึกอาชีพให้แก่ สมาชิกกลุ่ม โดยได้ฝึกอบรมด้านการทำขนม และการแปรรูปผลิตทางการเกษตร เช่น การทำขนมดอกจอก กล้วยฉาบ มะยมเชื่อม ข้าวเกรียบปากหอม สำนักงานเกษตรอำเภอไพศาลีได้จัดฝึกอบรม และพาไปศึกษาดูงาน จากกลุ่มทำขนมอำเภอต่างๆ สมาชิกกลุ่มก็เริ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คุณภาพของขนมให้ดีขึ้นและผลิตข้าว แตนเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งชนิด จนผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทุกชนิด ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค ปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์ของ กลุ่มเป็นที่ต้องการของตลาด จนกลุ่มต้องขยายกำลังการผลิตเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการ ปัจจุบันสมาชิก กลุ่ม มีจำนวนทั้งสิ้น ๑๕ คน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แสดงความละเอียดอ่อน ประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทานทำให้ได้รับความนิยม และมีผู้ให้ความสนใจบริโภค ผลิตภัณฑ์ขนมดอกจอกบ้านวังข่อยเป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ประจำอำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมในการทำขนมดอกจอก

ส่วนผสม

แป้งสาลี	๑	ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	๑	ถ้วยตวง
แป้งมัน	๑/๒	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วยตวง
เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
ไข่แดง	๑	ฟอง

น้ำมัน	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	๒/๓	ถ้วยตวง
น้ำปูนใส	๒/๓	ถ้วยตวง
งาดำ	๑/๔	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	สำหรับทอด	๑ ขวด

วิธีทำ

๑. ผสมแป้งสามชนิดรวมกัน ใส่เกลือ น้ำตาลทราย ไข่แดงนวดกับน้ำมันเปล่าจนนิ่ม

ใส่น้ำปูนใส น้ำมันพืช คนให้เข้ากันใส่งาดำไว้

๒. วิธีทอดใส่น้ำมันมาก ๆ ในกระทะให้ท่วมพิมพ์น้ำมันร้อนจัด จุ่มพิมพ์ลงน้ำมันให้ร้อนจัด แล้วจึงชุบลงในแป้ง

ประมาณ ๓/๔ ของพิมพ์ พอแป้งจับพิมพ์นำไปจุ่มลงในน้ำมันร้อนจัดกดพิมพ์ให้อยู่ในน้ำมัน ลักครูดึงพิมพ์ออก

จากแป้ง ทอดแป้งให้เหลืองสวย

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



....





7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มผู้ผลิต : กลุ่มทำขนมดอกจอก ประธานกลุ่ม : นางสมบุญ เรืองคำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

สถานที่ผลิต : เลขที่ ๙๑๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลวังข่อย อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๒๒๐

โทรศัพท์ ๐๘๖-๐๕๘๓๘๙๒ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25